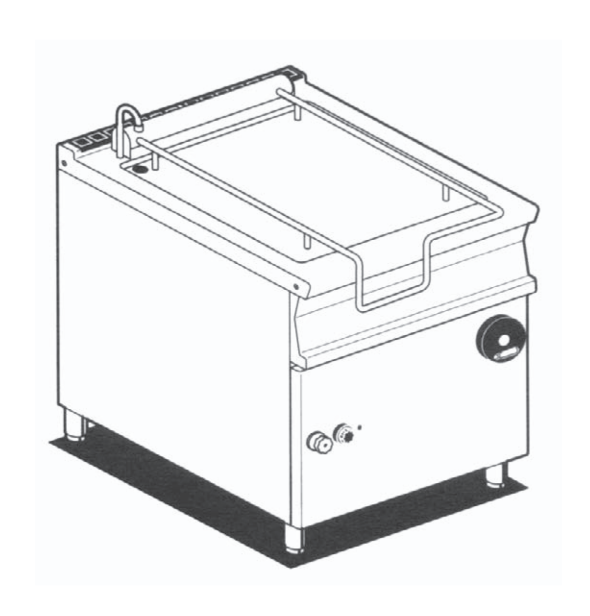
MANUEL DõINSTALLATION, DõENTRETIENET DõEMPLOI



BRAISIERES ELECTRIQUES

BR80-98ET / BRM80-98ET / BR120-912ET / BRM120-912ET

TISK 1380-1392

O
OBSAH

INDEX

Partie 1: Indications de sécurité et notes

Partie 2: Positionnement, installation et entretien

Partie 3: Emploi et nettoyage

Partie 4: Figures et détaillés

1.1. PRECAUTIONS DE SECURITE

- Lire attentivement le présent manuel, il contient des informations importantes concernant la sécurité de l'installation, de l'entretien et de l'emploi.
- Conserver soigneusement ce manuel d'instructions.
- L'utilisation de cet appareil est exclusivement réservée au personnel spécialement formé.
- Ne pas laisser l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Toute utilisation autre que celle pour laquelle l'appareil a été projeté est à considérer comme impropre et dangereuse.
- Durant son fonctionnement l'appareil présente des surfaces chaudes. Faire attention!
- Eteindre l'appareil en cas de panne ou d'anomalie de fonctionnement.
- En cas de réparation, s'adresser uniquement au Service Assistance.
- Toutes les informations à fournir à l'assistance technique sont gravées sur la plaque signalétique (voir figure 1).
- Si l'intervention de l'assistance technique s'impose, lui fournir des renseignements détaillés sur l'anomalie constatée, ceci permettra au service assistance de comprendre de quoi il s'agit.
- Pendant les opérations d'installation et d'entretien il est conseillé d'utiliser des gants de protection des mains.

Attention! : Il est indispensable d'observer strictement les prescriptions de protection contre les incendies.

ATTENTION !: ABSOLUMENT NE JAMAIS UTILISER COMME FRITEUSE

1.2. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

TABLEAU 1

		CÔTÉ ÉLECTRIQUE		
Modèle	Dimensions externe cm	Tension d' alimentation	Câble d'alimentation mm^2	Puissance totale kW
BR80-98ET	**80 x 90 x 90**	**3/N/PE AC 400 V ***	**5 X 2.5**	**12**
BR120-912ET	**120 x 90 x 90**	**3/N/PE AC 400 V ***	**5 X 2.5**	**18**

- Transformable en 3/PE AC 230V avec câble d' alimentation sec. 4 x 4 mm^2.

TABLEAU 2

Caractéristiques de la cuve					
Modèle	Dimensions cm	Superficie fond dm_2	Contenance de la cuve (niveau max.) litres	Angle d'inclinaison de la cuve	Largeur min. de la vidange cm
BR80-98ET	**72X56X22,5**	**41**	**80**	**80°**	**12,5**
BR120-912ET	**110X56X22,5**	**58**	**120**	**80°**	**18,5**

Tabella 3 – Données électriques pour moteur de renversement

Caractéristiques		**Modèle**
Description	**Unité de mesure**	**BRM80-98ET / BRM120-912ET**
Absorbement électrique	kW	**0,09**
Tension		**AC 230 V / 50 Hz**

1.3. CARACTERISTIQUES DE CONSTRUCTION

- La structure portante est en acier sur 4 pieds réglables en hauteur. Le revêtement externe et le plan supérieur sont complètement en acier inox 18/10.
- La cuve de cuisson est en acier inox avec le fond en acier pour le modèle **BR80-98ET / BR120-912ET.**
- Le couvercle est en acier inoxydable, articulé et équilibré par des ressorts en toutes les positions d'ouverture.
- Le renversement de la cuve est effectué avec mouvement manuel.
- Le chauffage de la cuve de cuisson est réalisé par trois résistances de 3400W 240V chaque, situées à direct contact avec le fond de la cuve.
- Le réglage de la température est possible entre 45 et 295°par un thermostat raccordé à l'interrupteur.
- En cas d'anomalie, le thermostat de sécurité interrompt automatiquement le fonctionnement. (par exemple rupture du thermostat)
- Le témoin lumineux vert s'allume quand l'appareil est sous tension.
- Le témoin lumineux orange indique quand une des résistances est en fonction
- Le chargement de l'eau est réalisé par un robinet situé sur le panneau frontal.
- Soulèvement motorisé de la cuve sur demande des modèles BRM80-98ET / BRM120-912ET.

1.4. LOIS, NORMES TECHNIQUES ET DIRECTIVES APPLICABLES

Pour l'installation de l'appareil, observer scrupuleusement les prescriptions suivantes:

- Lois en vigueur sur la matiére;
- Éventuelles normes hygiéniques-sanitaires portant sur les locaux de cuisine;
- normes comunales et/ou régionales telles que les réglementations sur la construction et contre les risques d'incendie;
- prescriptions en vigueur sur la sécurité du travail;
- dispositions regardant les installations électriques;
- prescriptions de la compagnie de distribution de l'énergie électrique;
- s'il y a lieu, autres prescriptions locales.

1.5. PREDISPOSITIONS SPECIFIQUES DU LOCAL D'INSTALLATION

- Le local d'installation de l'appareil doit être parfaitement aéré.
- Il est recommandé d'installer l'appareil sous une hotte aspirante permettant d'assurer une évacuation rapide et constante des vapeurs de cuisson.
- Conformément aux prescriptions, installer un interrupteur omnipolaire entre l'appareil et le secteur. La distance entre les contacts doit être d'au moins 3 mm pour chaque pôle.
- L'appareil nécessite 2 alimentations d'eau, dont l'une pour l'eau froide et l'autre pour l'eau chaude. Pour chaque ligne d'alimentation en amont de l'appareil installer un robinet d'arrêt.

Attention! : L'interrupteur omnipolaire et les organes de coupure de l'eau, doivent se trouver à proximité de l'appareil et l'utilisateur doit pouvoir y accéder aisément

2.1. POSITIONNEMENT

- Déballer l'appareil et vérifier qu'il n'ait subi aucun dommage. Si des dommages sont constatés, ne pas brancher l'appareil et avertir immédiatement le point de vente.
- Enlever le film en PVC qui protège les panneaux.
- Les éléments composant l'emballage doivent être éliminés selon les instructions fournies. En règle générale, ces composants se classent par typologie et sont remis au service municipal d'élimination des déchets.
- Il n'y a pas de prescription particulière relative à la distance entre appareils et parois, on conseille néanmoins, une distance suffisante sur chaque côtés de l'appareil, pour permettre les éventuelles interventions de la part du service assistance technique. Dans le cas d'installation à contact direct avec des parois inflamables on conseille l'application d'un isolement adequat.
- L'appareil doit être mis de niveau: les petits dénivelés sont compensables par les pieds réglables (visser ou dévisser). Les dénivelés plus importants peuvent porter préjudice au fonctionnement de l'appareil.

2.2. INSTALLATION

Attention! : **Les opérations d'installation, de mise en fonction et de raccordement sont réservées au personnel qualifié.**

Attention! : **Avant de commencer l'installation, vérifier si l'appareil est prédisposé pour les indications de la plaquette technique et les caractéristiques de débit du réseau électrique.**

2.2.1. RACCORDEMENT ELECTRIQUE ET SYSTEME EQUIPOTENTIEL

Attention! : L'appareil livré est prévu pour la tension d'alimentation correspondant aux indications de la plaque signalétique.

– Comme déjà anticipé, entre l'appareil et la ligne électrique, il doit y avoir un interrupteur omnipolaire et un différentiel avec les caractéristiques à la puissance nominale de l'appareil (1mA pour kW de puissance).

– Contrôler l'efficacité d'installation de mise à terre.

– Etant donné que cet appareil est du type X (livraison sans câble de raccordement et sans fiche), le câble de raccordement et les autres accessoires de raccordement au réseau électrique doivent être fournis par l'installateur.

– Le câble de raccordement doit répondre aux exigences indiquées au paragraphe *"Caractéristiques techniques"* et être résistant à l'huile.

– Pour accéder au bornier d'alimentation, procéder comme suit:

- Désactiver le courant à l'appareil en agissant sur l'interrupteur situé en amont de l'appareil.
- Enlever le panneau frontal, dévissant les deux vis de fixage.
- Enlever le couvercle de la boite protection composants électriques.

– Le câble doit être introduit sous le serre-câble. Les conducteurs seront fixés sur leur borne et sur le bornier. Le conducteur de terre doit être plus long que les autres de façon qu'en cas de forte traction ou de rupture du serre-cable, il ne se débranche qu'après les autres conducteurs. Fermer le ferme-câble.

– L'appareil doit faire partie d'un système équipotentiel.

– Ce branchement se fait en raccordant à la borne adéquate dans la partie inférieure du côté droit marquée d'un symbole international un conducteur possédant une section nominale jusqu'à 10 mm^2. Ce raccordement relie toutes les installations du local et le dispositif de dispersion de l'établissement.

2.2.2. RACCORDEMENT EAU

– La pression d'arrivée de l'eau doit être comprise entre 50 et 300 kPa, dans le cas contraire, installer un réducteur de pression en amont de l'appareil.

– Installer en amont de l'appareil un organe de coupure pour chaque alimentation.

– Exécuter le raccordement comme prévus par les normes en vigueur.

– Le raccordement de 10mm. pour le raccordement de l'eau est prédisposé dans la partie inférieur sur le côté gauche de l'appareil.

2.3. MISE EN SERVICE ET ESSAIS

- Dès que les travaux d'installation sont terminés, vérifier les installations et le fonctionnement de l'appareil selon les instructions du manuel.
- Contrôler les conditions ci-dessous:
  - Absence de résidus de protection sur les parties externes;
  - Que soit remontée soigneusement la boîte de protection des serres-câbles, démontée auparavant, pour le raccordement électrique;
  - Les raccordements sont effectués selon les indications du présent manuel;
  - Toutes les normes, lois et directives en vigueur sont appliquées;
  - Les raccordements en eau sont étanches;
  - que le raccordement électrique soit à normes.
- Contrôler en outre, que le câble de l'appareil installé ne soit pas en contact avec des surfaces chaudes.
- Allumer l'appareil selon les instructions du manuel.
- Quand l'appareil est en marche, la tension d'alimentation ne doit pas dépasser la tolérance de +/- 10% de la valeur de la tension nominale
- Le document d'essai doit être rempli dans toutes ses parties et soumis au client qui le signera pour acceptation. Cette opération fait partir immédiatement la garantie de appareil.

2.4. ENTRETIEN DE L'APPAREIL

Attention! : Les opérations d'entretien sont réservées esclusivement à un service d'assistance technique qualifié!

- Afin de conserver longtemps les performances de l' appareil, il est recommandé d'effectuer une intervention de manutention une fois par an. Cette opération consiste à vérifier l'état des composants soumis à usure, les tuyauteries d'alimentation, composants électriques etc..
- Il est conseillé de remplacer les composants usés, découvert durant l'entretien de l'appareil, afin d'éviter des dégâts imprévus qui pourraient endommager l'appareil.
- Il est conseillé de stipuler un contrat d'assistance avec le client.

2.4.1. ANOMALIES ET REMEDES

Attention! : Esclusivement un service d'assistance technique qualifié peût intervenir comme spécifier ci-dessous!

Attention! : Avant de réarmer le thermostat de sécurité éliminer toujours la cause qui a provoqué son intervention!

Même en employant correctement l'appareil il est possible que des ennuis de fonctionnement se présente. Ci- après nous vous énumérons les plus courants qui peuvent avoir lieu:

LA CUVE NE REJOINT PAS LA TEMPERATURE PROGRAMMEE:

Cause possible*:*

- Contrôler le raccordement à l'interrupteur (sortie de tension).

- Contrôler le raccordement au thermostat de travail.
- Contrôler le raccordement du télérupteur.
- Les résistances sont brûlée**.**

LES TEMOINS LUMINEUX NE S'ALLUMENT PAS

- Contrôler le raccordement de l'interrupteur.
- Le témoin lumineux est brûlé.

LA BRAISIERE CONTINUE A FONCTIONNER AVEC LE THERMOSTAT DESINSERE

- Les contacts du télérupteur sont bloqués.

BAS RENDEMENT DE LA CUVE

- Contrôler les éléments chauffants.

3.1. NOTES ET INDICATIONS POUR L’UTILISATEUR

- Lisez attentivement le présent manuel, il contient des renseignements importants concernant la sécurité d’emploi et d’entretien de l’ appareil.

  Conserver soigneusement ce manuel d’instructions pour toute référence future!

- Nos appareils étant destinés à la restauration collective, leur utilisation devra être exclusivement confiée à du personnel qualifié.
- Ne pas laisser l’appareil fonctionner sans surveillance.
- La braisière est idéale pour la préparation des crèmes, des plats délicats et de sauces, parce que le réglage de la température (de 50 à 200 °C) est précis et l’opérateur peut aisément suivre la cuisson.

Attention! : Le fabricant décline toute responsabilité et refuse toute garantie en cas de dommages provoqués par l’inobservation des prescriptions ou par une installation non conforme. Il en est de même en cas d’utilisation non appropriée de l’appareil de la part de l’opérateur.

- Certaines anomalies de fonctionnement peuvent être provoquées par des erreurs d’utilisation, c’est pourquoi il est conseillé de bien former le personnel.
- **Tous travaux d’installation et raccordement doivent être effectués par une société dûment enregistrée à l’Ordre des installateurs.**
- Respecter les intervalles prescrits pour le programme d’entretien. Il est conseillé de stipuler un contrat de manutention avec votre service d’assistance technique de confiance.
- En cas de panne ou d’anomalies de fonctionnement, couper toutes les alimentations d’eau et d’ électricité.
- En cas d’anomalie répétée contacter le service d’assistance technique.

3.2. MODE D’EMPLOI

- Avant de mettre l’appareil en marche, laver soigneusement l’intérieur du récipient de cuisson.

Attention! : Remplir le récipient de cuisson jusqu’à 40 mm du bord au maximum, aliments à cuire compris; et respecter la marque de niveau maximal.

3.2.1. ALLUMAGE

Activer l’interrupteur principal en amont de l’appareil.

Positionner le thermostat de la position “0” à la température désirée comprise entre 45° et 295°C: le témoin lumineux s’allument, la verte indique que l’appareil est sous tension, celle orange indique que les résistances sont insérées; dès que la température désirée est atteinte ce témoin lumineux s’éteind.

Vidange de la cuve de cuisson:

Le dispositif de renversement sert à faciliter la vidange de la cuve. Ce dispositif est actionné par un petit volant situé sur le côté droit, dans la partie frontale. Tournant le petit volant dans le sens contraire aux aiguilles d’une montre, la cuve se lève. Tournant, dans le sens des aiguilles d’une montre, elle descend.

3.3. NETTOYAGE ET SOIN DE L'APPAREIL

- Ne pas utiliser de substances agressives ou de détergents abrasifs pour nettoyer les parties en acier inoxydable.
- Eviter l'emploi de pailles de fer sur les parties en acier, il y a risque de provoquer la formation de rouille. Pour la même raison éviter tout contact avec des matériaux ferreux.
- Eviter également le papier de verre ou abrasif; dans certains cas il est permis d'utiliser de la pierre ponce en poudre.
- En cas d'encrassement particulièrement résistant, utiliser des éponges abrasives (par ex: Scotch-Brite).
- Il est conseillé de nettoyer l'appareil uniquement quand il est froid.

3.3.1. NETTOYAGE JOURNALIER

Attention! : Ne jamais nettoyer l'appareil à l'aide de jets d'eau directs, il y a risque de provoquer des infiltrations et d'endommager les composants.

- Nettoyer le récipient de cuisson à l'eau additionnée de détergent, rincer abondamment et essuyer soigneusement à l'aide d'un chiffon doux.
- Les surfaces externes se lavent avec une éponge et de l'eau additionnée de détergent commun adapte à cet usage.
- Rincer toujours soigneusement et essuyer à l'aide d'un chiffon doux.

3.4. MESURES A PRENDRE EN CAS D'ARRET PROLONGE

- En cas d'arrêt prolongé de l'appareil (vacances, travail saisonnier), il est indispensable de nettoyer soigneusement l'appareil à fond sans laisser aucun résidu.
- Laisser le couvercle ouvert pour permettre à l'air de circuler dans le récipient.
- Pour parfaire le travail, passer un produit de protection standard sur les surfaces externes de l'appareil.
- Couper absolument toutes les alimentations d'eau et d'électricité.
- La pièce doit être suffisamment aérée.

3.5. MESURES A PRENDRE EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT

- En cas d'anomalies de fonctionnement, éteindre immédiatement l'appareil, fermer ou couper immédiatement toutes les arrivées (électricité et eau).
- Demander l'intervention du service assistance.

Le fabricant décline toute responsabilité et refuse toute garantie en cas de dommages provoqués par l'inobservation des prescriptions ou par une installation non conforme.

Il en est de même en cas d'utilisation non appropriée de l'appareil de la part de l'opérateur.

3.6. QUE FAIRE, SI? …

Même en employant correctement l'appareil, il est possible que des ennuis de fonctionnement se présente. Ci-après nous vous énumerons les plus courants. Seul un technicien qualifié peut intervenir.

Couper le courant à l'appareil (enlever les fusibles)

Pour facilité l'accessibilité aux pièces à remplacer, il est nécessaire d'enlever le panneau frontal, après avoir dèfiler la poignée de règlage de la température, la poignée du robinet chargement d'eau et le petit volant pour le renversement de la cuve de cuisson.

REMPLACEMENT DES RESISTANCES

- Disjoindre les câbles d'alimentation à la/les résistance/s.
- Enlever soit le tableau de bord antérieur fixe que le pivot de bloccage du soulèvement de la cuve.
- Pour faciliter le remplacement, tourner la cuve en position maximum de l'ouverture.
- Enlever la protection isolante en lamière, dévissant les vis de fixage à la cuve.
- Enlever le panneau de protection des résistances.
- Enlever la plaque de support résistances de la résistance en panne.
- Monter la nouvelle résistance.

REMPLACEMENT DES TEMOINS LUMINEUX

- Disjoindre les câbles d'alimentation.
- Défiler la lampe, en dévissant l'écrou, en plastique, de bloccage au châssis du support.
- Monter la nouvelle lampe.

REMPLACEMENT DU THERMOSTAT DE TRAVAIL OU DU THERMOSTAT DE SECURITE

- Après avoir enlever le panneau frontal, disjoindre les câbles d'alimentation.
- Enlever la protection isolante en lamière, en dévissant les vis de fixage de la cuve.
- Enlever le panneau de protection des résistances.
- Enlever la plaque de support de la résistance centrale.
- Enlever la résistance centrale et successivement le goujon fixe bulbe.
- Il faut faire attention à serrer le goujon sur les bulbes. L'écrasement de ceux-çi provoqueraient le dé-tarage du thermostat.

REMPLACEMENT DE L'INTERRUPTEUR

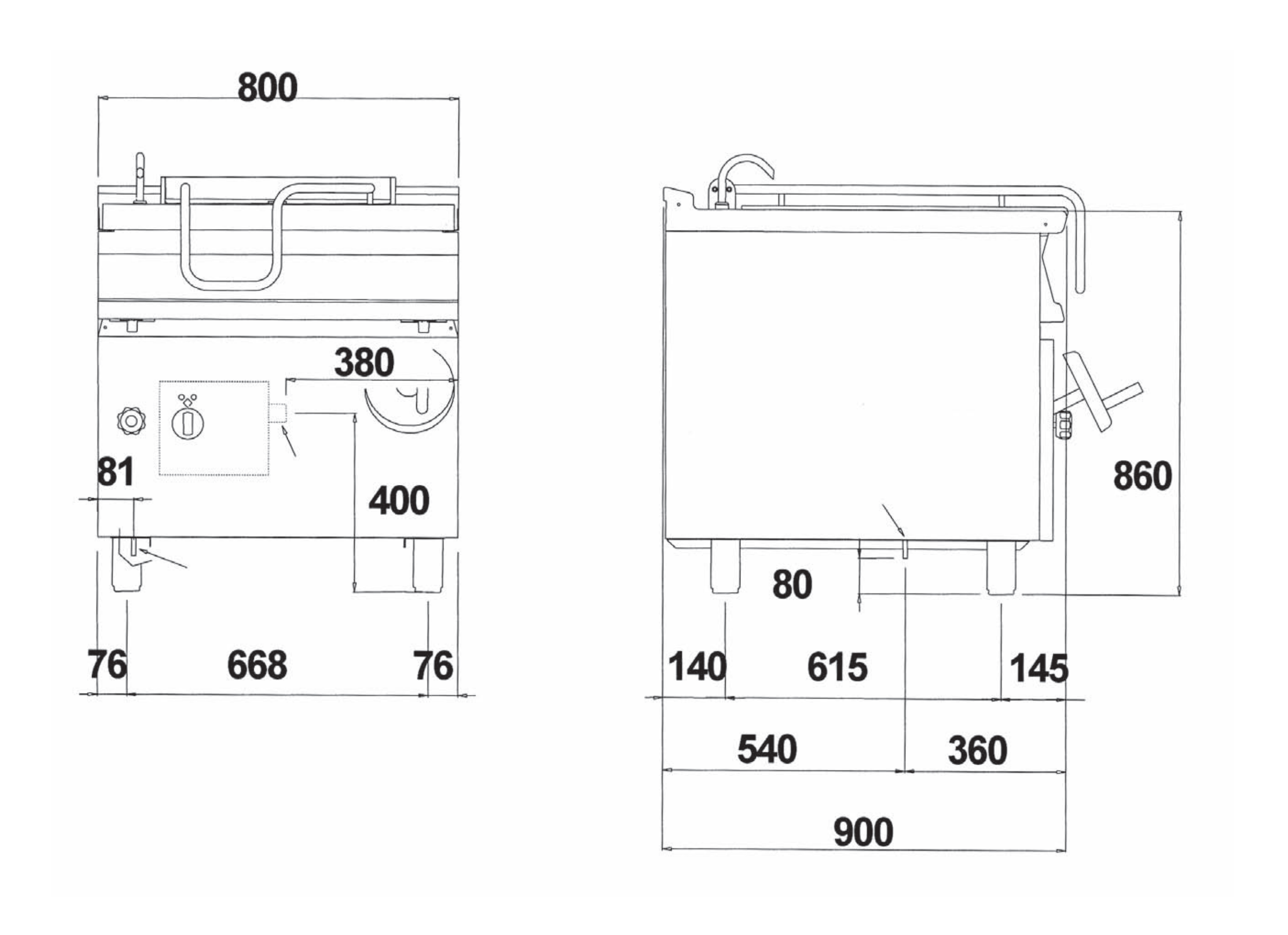
- Après avoir enlever le panneau frontal, disjoindre les câbles d'alimentation.
- Remplacer l'interrupteur, en dévissant les vis de bloccage à la traverse du support, ayant en plus défiler le thermostat de travail coaxial.
- Monter le nouveau interrupteur.

4.1. DIMENSIONS DE L'APPAREIL ET POSITION DES ARRIVEES MOD. BR80-98ET

LEGENDE:

E - Raccordement électrique

A - Raccord eau 1/2 "

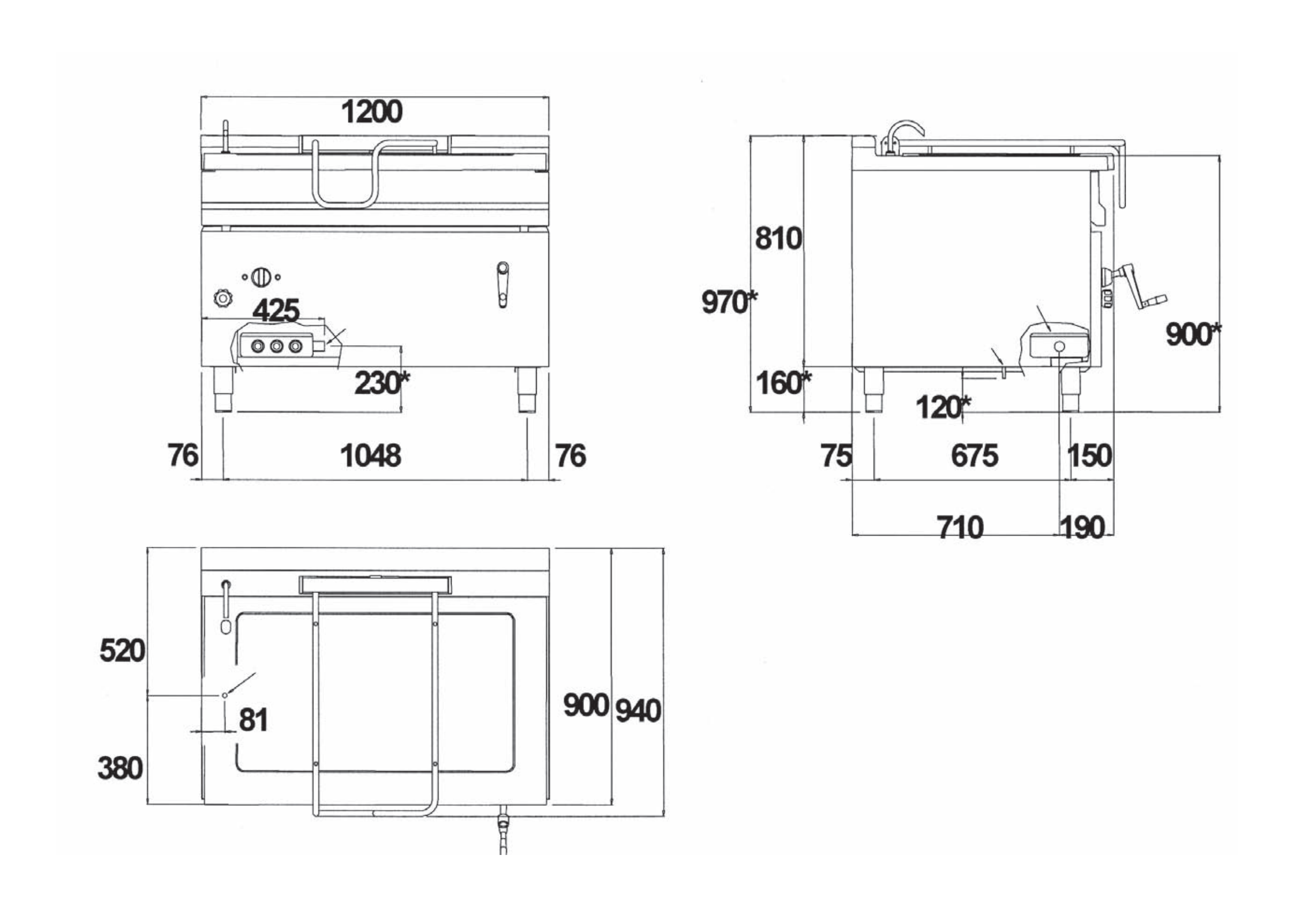


4.1.1. DIMENSIONS DE L'APPAREIL ET POSITION DES ARRIVEES MOD. BR120-912ET

LEGENDE:

E - Raccordement électrique

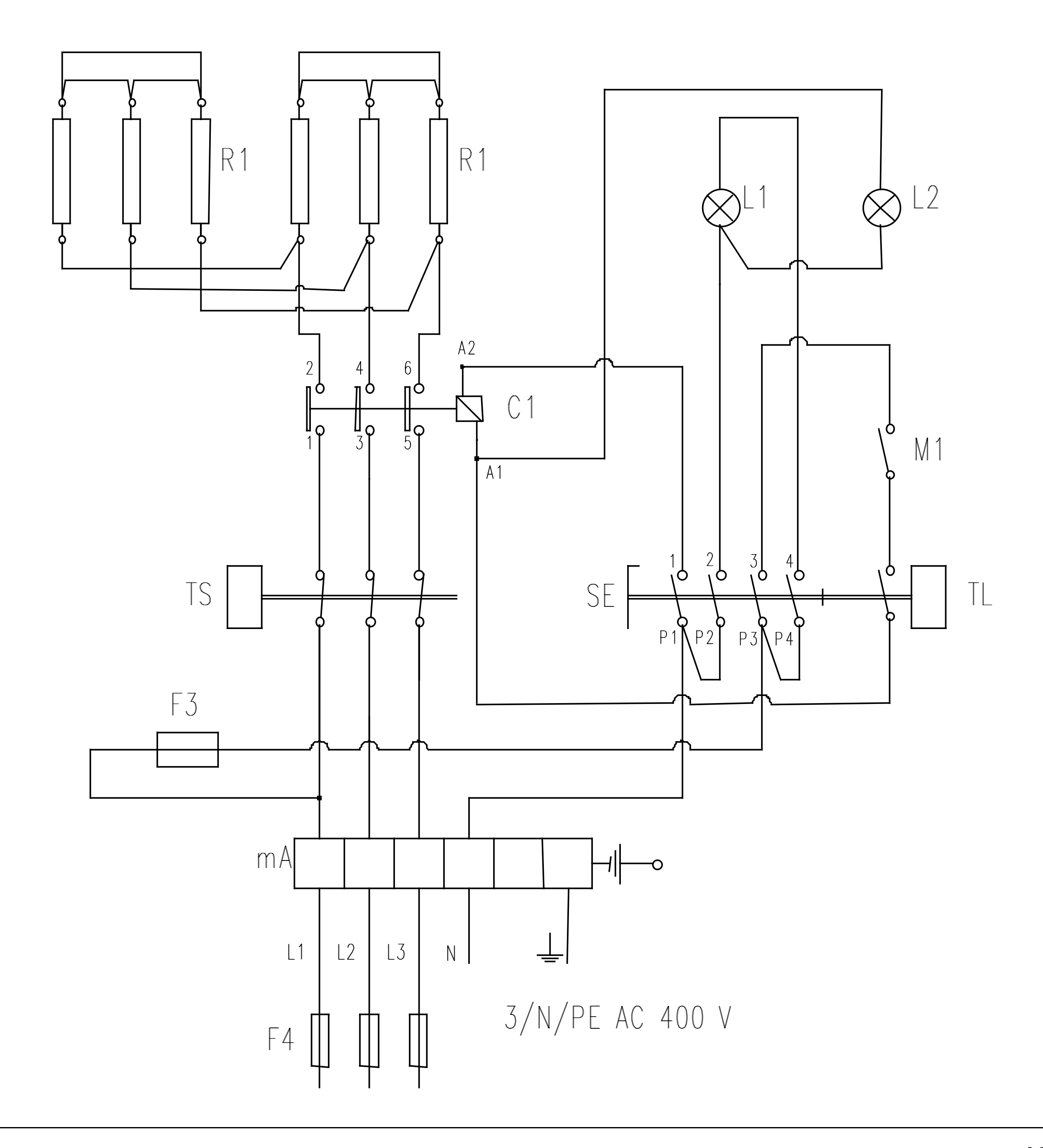
A - Raccord eau 1/2 ''



4.2. SCHEMA ELECTRIQUE MOD. BR80-98ET 400V 3/N/PE AC

LEGENDE:

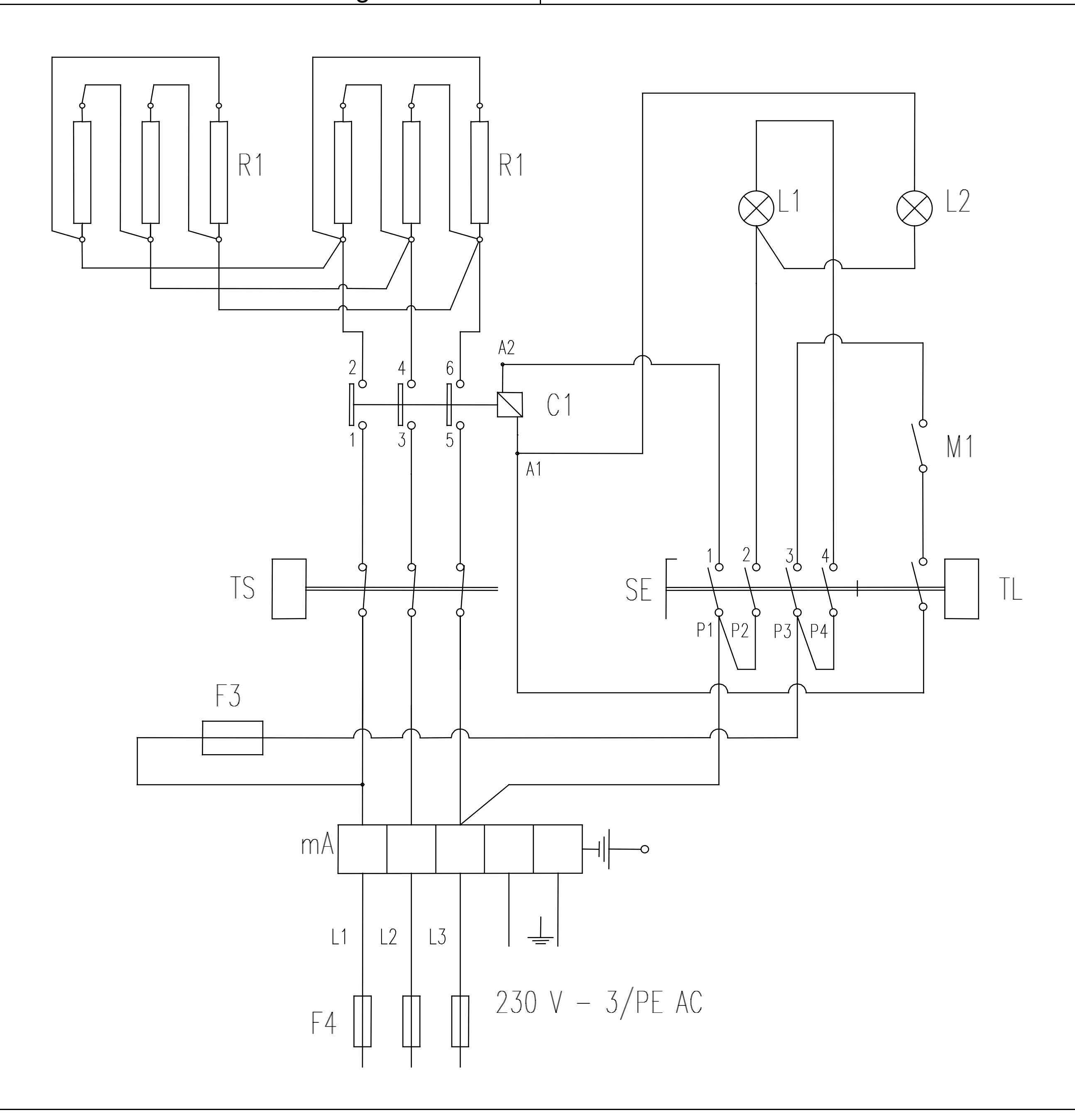
MA	Bornier arrivée ligne	**TL**	Thermostat de travail
SE	Interrupteur général	**TS**	Thermostat de sécurité
C1	Télérupteur	**R1**	Résistance
L1	Témoin lumineux vert	**M1**	Microinterrupteur
L2	Témoin lumineux orange	**F3**	fusible 3,15 A
		F4	fusible 25 A



4.2.1. SCHEMA ELECTRIQUE MOD. BR80-98ET
230V 3/PE AC

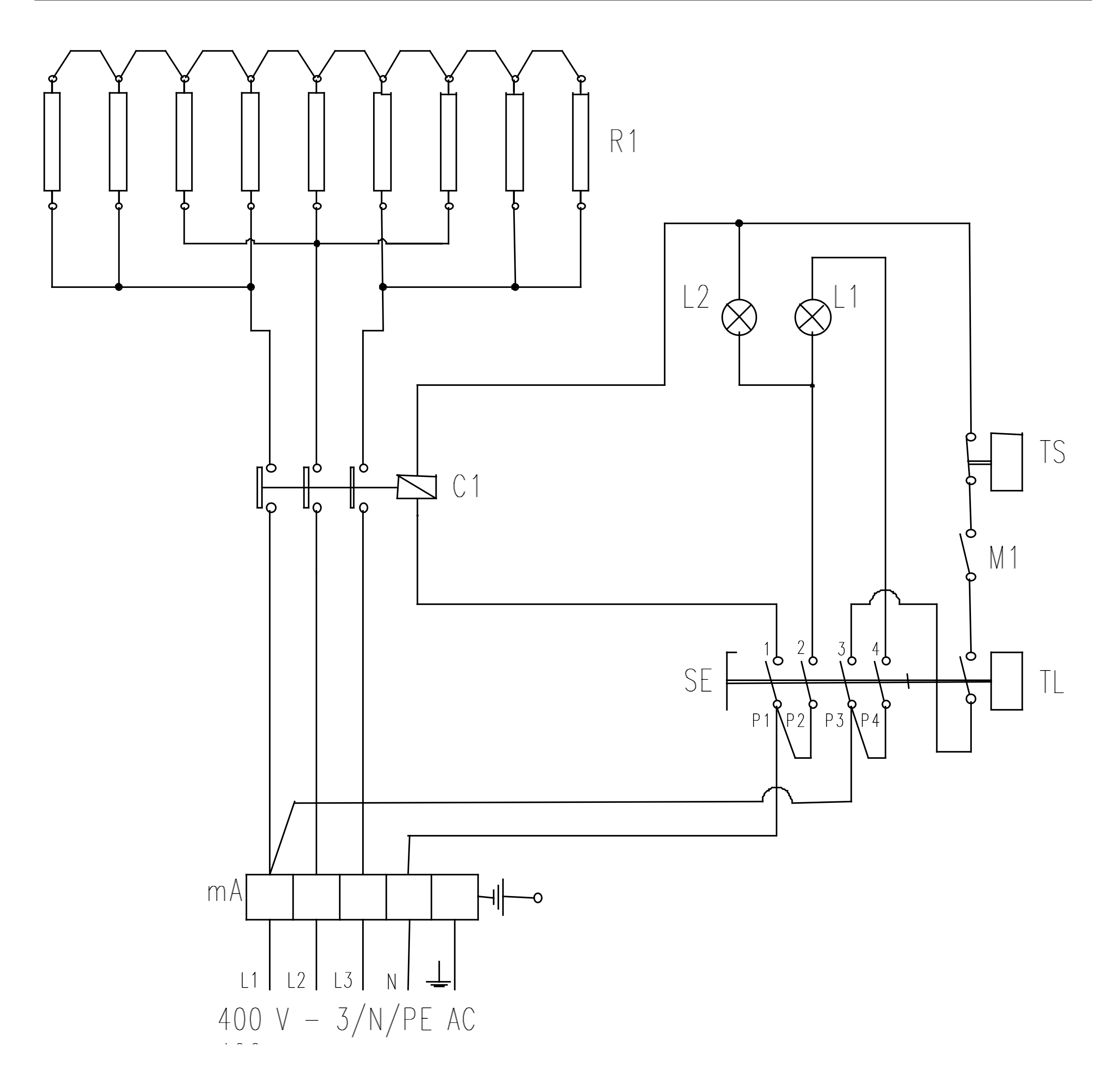
LEGENDE:

MA	Bornier arrivée ligne	**TL**	Thermostat de travail
SE	Interrupteur général	**TS**	Thermostat de sécurité
C1	Télérupteur	**R1**	Résistance
L1	Témoin lumineux vert	**M1**	Microinterrupteur
L2	Témoin lumineux orange		



4.2.2. SCHEMA ELECTRIQUE MOD. BR120-912ET
400V 3/N/PE AC

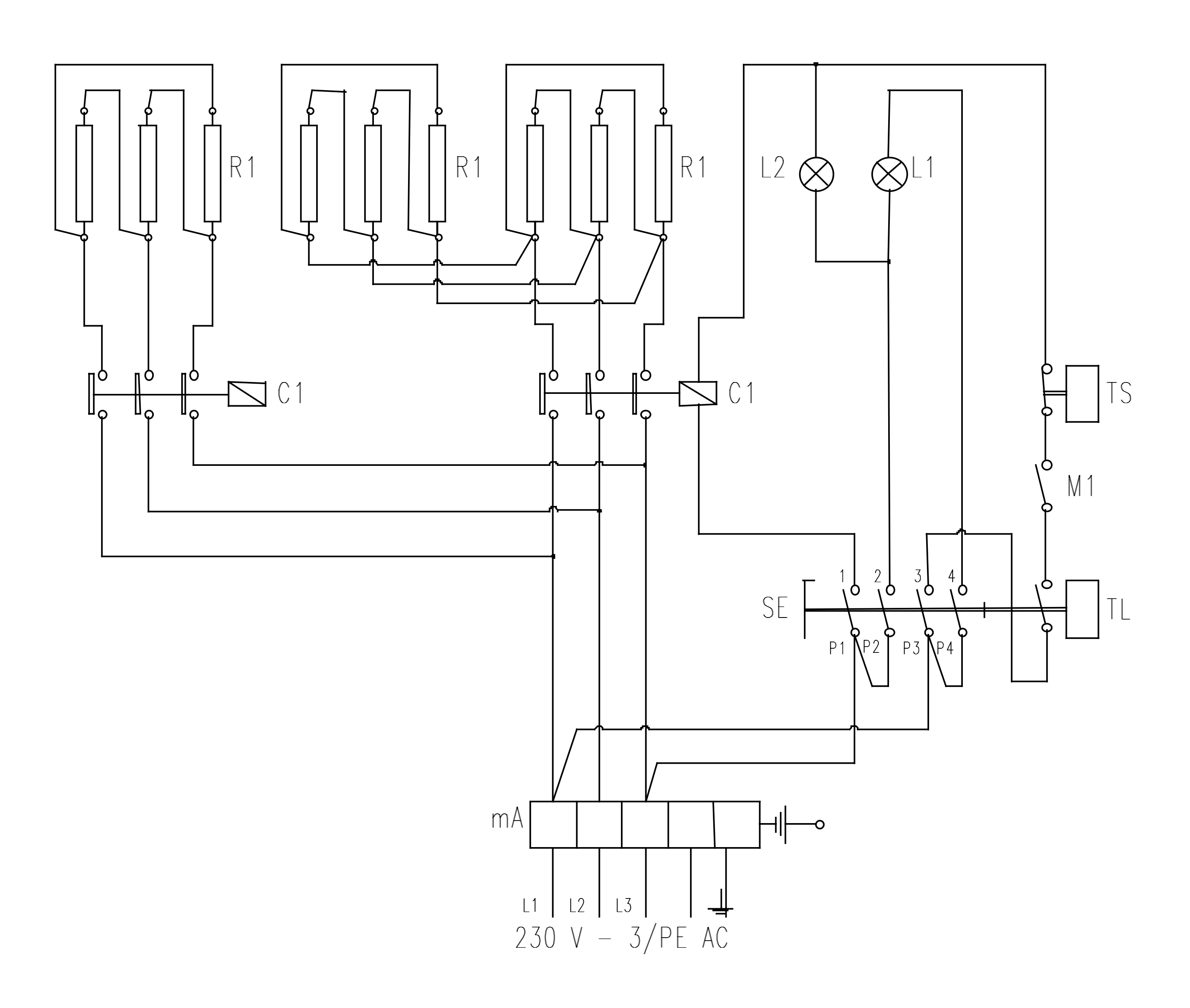
MA	Morsettiera di arrivo linea	**TL**	Termostato di lavoro
SE	Interruttore generale	**TS**	Termostato di sicurezza
C1	Teleruttore	**R1**	Resistenza
L1	Lampada spia verde	**M1**	Microinterruttore
L2	Lampada spia arancione		



4.2.3. SCHEMA ELECTRIQUE MOD. BR120-912ET
230V 3/PE AC

LEGENDE:

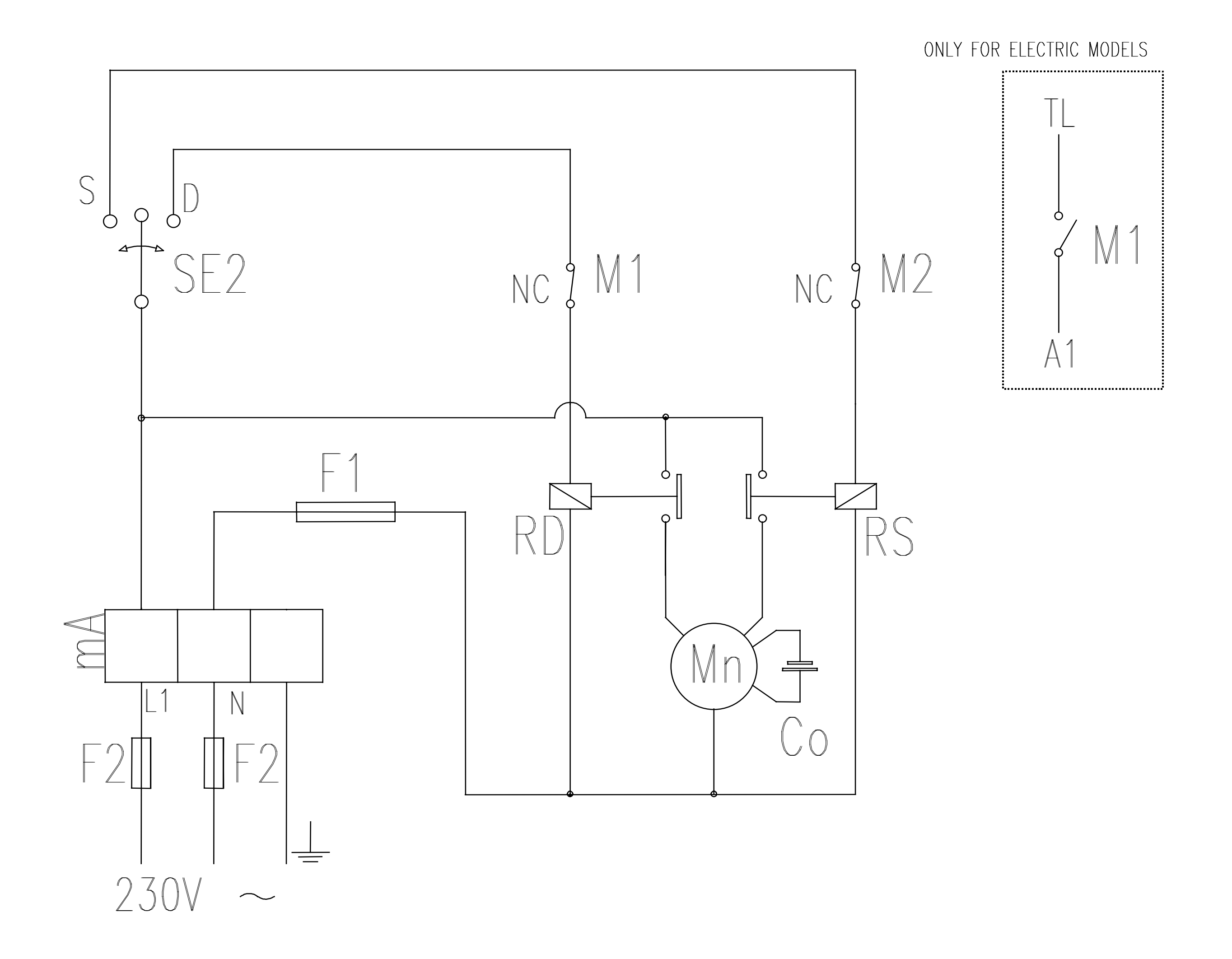
MA	Bornier arrivée ligne	**TL**	Thermostat de travail
SE	Interrupteur général	**TS**	Thermostat de sécurité
C1	Télérupteur	**R1**	Résistance
L1	Témoin lumineux vert	**M1**	Microinterrupteur
L2	Témoin lumineux orange		



4.2.4. SCHEMA ELECTRIQUE
VERSION MOTORISEE
MOD. BRM80-98ET / BRM120-912ET

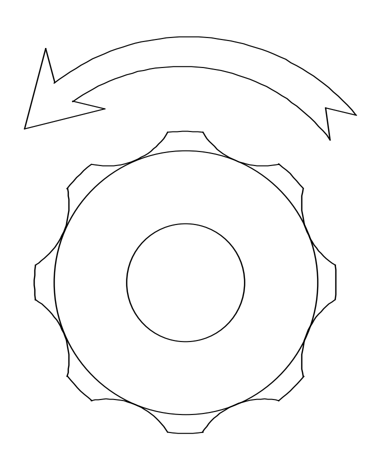
LEGENDE:

SE2	Sélecteur renversement cuve	**MA**	Bornier arrivée ligne
F2	Fusible 16 A	**M1**	Fin de course descente
F1	Fusible général neutre 3,15 A-T	**M2**	Fin de course montée
CO	Condensateur	**RS**	Relais 1P 30A montée cuve
MN	Moteur Monophase Renversement	**RD**	Relais 1P 30A descente cuve
TL	Thermostat de travail		

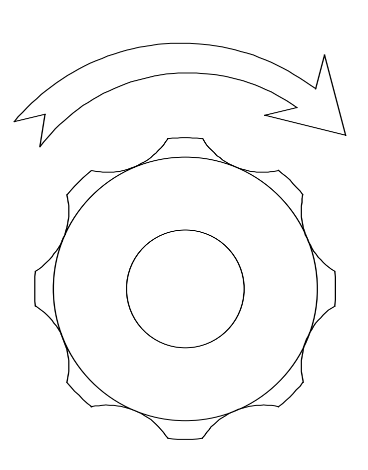


4.3.MANETTE D'ALIMENTATION DE L'EAU

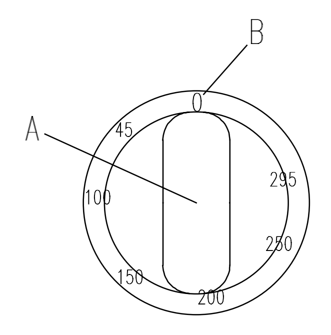
Ouvert

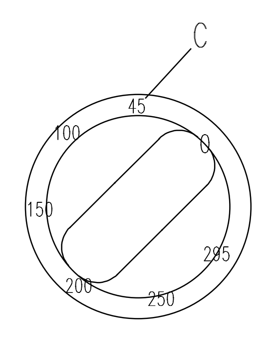


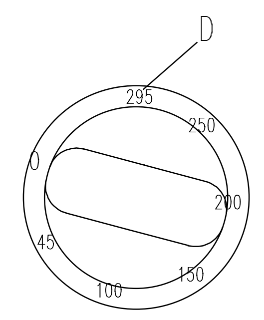
Fermé



4.4. POIGNEE DE COMMANDES







LEGENDE:

A. Poignée de commandes

B. Position éteinte

C. Position minimum

D. Position maximum

RENVERSEMENT CUVE MOTORISEE

LEGENDE :

A	Poignée de commande	**C**	Position de montée cuve
B	Position de fermé	**D**	Position de descente cuve

POSITION "B" **POSITION "C"** **POSITION "D"**

